



L'irrégulomadaire de la BAM

Journal écrit sans pression à parution irrégulière

"Bière qui roule, ramasse la mousse..."

Le déménagement, c'est maintenant !

Les travaux de l'Archipel s'achèvent et nous devrions y emménager en ce début d'année 2020. Il aura fallu **presque 6 ans** pour que cette idée se concrétise. Ce projet a rencontré de nombreux aléas dignes d'une conférence gesticulée mais nous en tirons une expérience que nous pourrions partager.

La BAM occupera un peu plus de la moitié de la surface du bâtiment de 570 m². Elle aura 300 m² d'espace pour sa production et la boutique.

Les **colocataires de l'Archipel**, sont *AMISUN* (pose et entretien de panneaux photovoltaïques), *Futur-Simples* (plantes aromatiques), *42 Délices* (crackers, crunchy et barres énergétiques) et *l'atelier municipal* (sous réserve de l'accord de la prochaine municipalité).

Nous y installerons **l'équipement de brassage** (1000 l/brassin) acheté à la brasserie de la Lie en 2016 ainsi qu'un nouvel équipement de conditionnement. Nous achetons une étiqueteuse / remplisseuse / capsuleuse

(40 000€). L'investissement est nécessaire et c'est avec plaisir que nous congédions notre fidèle équipe d'embouteilleurs bénévoles après quelques 240 000 bouteilles conditionnées manuellement.

Merci à Patrick, Jean-Marie, Christine, Odile, Georges, Didier et aux nombreux coup de mains de bien d'autres.

Avec l'Archipel, nous achetons aussi des équipements mutualisés : un gerbeur avec *AMISUN* et un utilitaire type fourgon avec le *GAEC Radis et Compagnie*. Cet emménagement changera de manière notable nos conditions de travail et nous permettra de doubler notre production d'ici deux ans (600 hL/an). Notre objectif est de



stabiliser le volume de production à ce niveau. Nous ferons bien évidemment la fête et une porte ouverte pour partager tout ça avec tout ceux qui nous soutiennent et participent au projet de la BAM depuis 2009. ●



Sur la piste des bières trappistes : l'abbaye de Scourmont à Chimay

Une grande classique toujours appréciée.

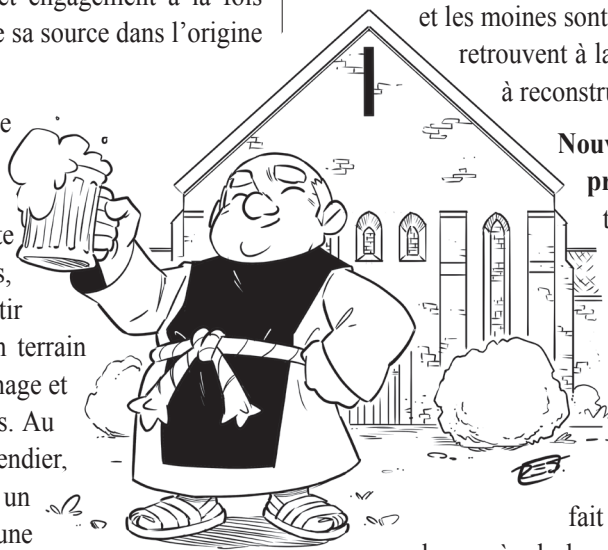
A l'inverse des Saint-Sixtus, les bières Chimay de l'abbaye de Scourmont sont parmi les plus faciles à trouver en France. Elles sont diffusées dans presque tous les café-bars et les supermarchés. L'abbaye vend en son nom **160 000 hectolitres de bières par an** tout en conservant une qualité remarquable à faire pâlir plus d'un industriel. Cet engagement à la fois qualitatif et quantitatif prend peut-être sa source dans l'origine de l'abbaye.

L'abbaye de Scourmont a été fondée en 1850 par des moines venant de Westvleteren. L'établissement n'est devenu une abbaye indépendante à part entière qu'en 1871. Entre temps, les 17 premiers moines avaient eu à bâtir une église et créer une ferme sur un terrain marécageux plus adapté au bûcheronnage et aux forges qu'à la culture de céréales. Au départ très pauvres, jusqu'à devoir mendier, les moines ont commencé à tirer un revenu économique en installant une laiterie entre 1857 et 1859, puis une fromagerie.

La création de la brasserie est autorisée par le roi des Belges en septembre 1861. La première bière est produite en 1862.

De cette époque, la brasserie connaît un développement continu jusqu'à la première guerre mondiale. La brasserie s'affirme très rapidement comme productrice de bières de fermentation haute, fortes et complexes et inspirées de celles des autres trappistes.

La période de la 1^{ère} à la 2^{ème} guerre mondiale est beaucoup plus difficile à traverser. Durant la 1^{ère} Guerre, la brasserie doit fermer car le cuivre des cuves est réquisitionné pour l'effort de guerre. La brasserie commence à se relever ensuite, mais son développement reste limité dans un contexte où les deux tiers des brasseries belges existant avant 1914 ferment. Pire, lors de la 2^{ème} Guerre, l'occupant réquisitionne l'abbaye et les moines sont obligés de la quitter. Quand ils la retrouvent à la Libération, toute la brasserie est à reconstruire.



Nouvel équipement, nouveaux procédés plus attentifs à l'hygiène, travail spécifique des levures, mise en place d'une chaîne d'embouteillage automatisée dès 1948, nouvelle salle de brassage en 1954 : c'est toute la pratique brassicole qui est modernisée avec pour objectif de produire les bières qui l'ont fait connaître avant guerre. Devant

le succès de leur production, en 1974 les moines décident de créer une société où des laïques pourront brasser et s'occuper de la diffusion sous leur supervision. Ce choix provient autant de leur volonté de se consacrer à la prière que de contribuer au développement économique dans un territoire en crise.

C'est cette configuration que nous connaissons encore aujourd'hui.

Quatre bières pour 7 noms différents

L'abbaye de Scourmont brasse et vend quatre bières différentes.

- *La Rouge* (bouteilles de 33 cl), appelée aussi *la Première*, quand elle est conditionnée en 75 cl. Cette bière a été créée en 1948. Elle est brune de fermentation haute et titre 7 % d'alcool.

- *La Bleue* (en 33 cl), ou *Grande Réserve* (75 cl ou plus), créée aussi en 1948. Brune charpentée, de longue conservation, titrant 9 %.

- *La Blanche*, ou *Triple*, créée en 1966. Bière blonde à 8 %.

- *La Dorée*, qui était à l'origine la bière du réfectoire des moines et qui est commercialisée depuis peu en bouteille et en pression dans toute la France. Bière blonde légère à 4,8 %.

Pourquoi nommer différemment les bières en fonction de leur contenant ? C'est que, d'après les moines, le contenant a un très grand impact sur la maturation des bières et leur évolution dans le temps. Ainsi, **les profils gustatifs sont très différents.**

La Grande Réserve et la *Chimay Triple* sont parmi mes bières préférées. Je conseille à ceux qui n'aiment pas la bière de goûter la Grande Réserve : elle constitue une excellente entrée dans l'univers gustatif des bières car elle n'est pas trop amère.

La Chimay Triple est très complexe, mélangeant d'intenses notes d'épices (girofle, muscade, coriandre) et d'agrumes (écorces). Elle a du corps et présente une sécheresse très intéressante. Pour la petite histoire : à la fin des années 80, en plein travaux de modernisation, les moines ont confié une partie de la production de la *Triple* à l'abbaye de Koningshoeven (Pays-Bas) jusqu'en 1991. Pour que la bière soit semblable à ce qui était fait à Scourmont, les camions citernes amenaient l'eau de brassage de Scourmont à Koningshoeven, puis revenaient chargés de la bière. ●



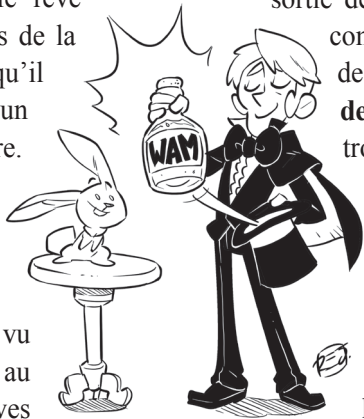
Le WAM, mythe ou réalité ?

WAM, comme *Whisky Artisanal de Montflours* ! En parallèle à la production de bière, c’est le rêve de bon nombre de sociétaires de la BAM. D’aucuns pensent qu’il serait né dans les volutes d’un brassin à la recette-mystère. D’autres prétendent qu’il est tout droit sorti des méninges d’un brasseur un brin alchimiste. Certains, enfin, affirment l’avoir vu surgir des brumes couvrant, au crépuscule automnal, les rives de la Mayenne.

Plus prosaïquement, il y a un peu plus de trois ans, **une méchante bactérie** était venue jouer de vilains tours à la brasserie. Quelques brassins ne s’en remirent pas : comestibles, mais peu savoureux et impropres à la vente. Notre brasseur, non dépourvu de suite dans les idées, s’en

vint alors voir **un bouilleur de cru**. Et BAM ! Distillée, la mauvaise bière. A la sortie de l’alambic, une partie sera commercialisée comme fine de bière, l’autre mise en **fût de chêne** et stockée pendant trois ans. Le whisky de Montflours est lancé, pensez-on. Pourtant de whisky, il ne pourra être question. En cause, la présence de houblon, un whisky ne pouvant contenir que de l’orge malté.

« Ceci n’est pas un whisky », annonce donc l’étiquette de la centaine de bouteilles qui est en vente depuis le mois de décembre. Il en a la couleur, une légère ressemblance gustative, mais c’est **une eau-de-vie de bière** ! Avis aux amateurs, il n’y en aura pas pour tout le monde. Et ça, c’est hélas bien une réalité ! ●



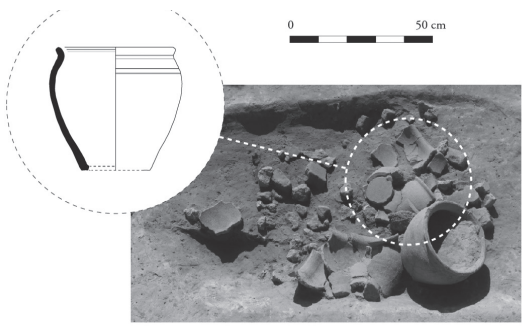
De la bière pour les Diablintes et leurs dieux

En 2016, la fouille archéologique d’un **sanctuaire gaulois** puis gallo-romain, sur la commune de Juvigné (Mayenne), a conduit à une découverte singulière. Durant le premier siècle avant notre ère, soit à la fin de la période gauloise, le lieu de culte est ceinturé par un imposant fossé et un talus de terre haut de plus de 2 m. Au centre de l’enclos, des trous de poteau et des fosses témoignent de la

en terre, ces récipients ont pu être chauffés sur les plaques, portées à haute température pour cuire des aliments. Des analyses biochimiques, réalisées par le laboratoire Nicolas Garnier sur plusieurs tessons issus de ces pots, nous offrent **un aperçu de la composition des menus** : en plus d’un peu de vin rouge, l’un des vases a contenu des produits laitiers qui ont été

chauffés ; le second, un probable morceau de viande avec sa peau. Quant au troisième, d’une capacité d’environ cinq litres, il conserve des traces de cires végétales et d’acide oxalique, marqueur traditionnellement associé à la fabrication de bière.

De la bière, appréciée des Gaulois, a donc pu être produite au sein même du sanctuaire de Juvigné, il y a plus de 2 000 ans... Elle devait y être consommée au même titre que le vin, que les Gaulois importaient d’Italie, et a pu être versée lors de banquets célébrés dans l’enclos cultuel. Y étaient conviés des Diablintes, partageant mets et boissons, mais aussi, bien sûr, les divinités honorées, dont le nom ne nous est pas parvenu. ●



La bière de Juvigné a pu être fabriquée dans l’un des trois pots (figuré en blanc) déposés dans une fosse creusée au cœur du sanctuaire.



En ce temps de manifestations et de pénurie de BAM (récurrente en début d’année), n’ayons pas peur de crier notre colère !
Ce dessin fait allusion à la manifestation de mai 1932 à New York, pendant la Prohibition.

La brasserie Bierpoljak

La Mayenne compte, depuis bientôt trois ans, une nouvelle brasserie et un nouveau brasseur, **Maxime Duroy**, 29 ans.

Pourquoi est-il devenu brasseur ? Un copain, qui a un projet de fromagerie, lui propose de faire de la bière et de se joindre à lui dans sa ferme. La fromagerie n’est pas encore prête mais Maxime a brassé et y a pris goût. Il s’est formé en stage à la BAM (où il a fait 2 brassins) et à Saint Nicolas de Port, au musée français de la brasserie (à côté de Nancy). Il a aussi tiré partie des forums de brasseurs sur Internet. Il utilisait au départ du matériel amateur et en mai 2017, il sortait sa première bière : la blonde. Il produisait alors environ 60 hl par an.

Depuis l’automne 2019, il dispose d’un local de 180m² dans la campagne de Saint Hilaire du Maine et dispose d’une nouvelle brasserie. Il a en effet racheté l’ancien matériel de la BAM. Disposant de 4 cuves de 525 l, d’une cuve d’empâtage et d’ébullition de 500 l, il compte brasser environ 200hl par an.

Son identité ? D’abord un nom qui se veut accrocheur, *Bierpoljak*, inspiré du chanteur Pierpoljak. Ensuite un **logo** reconnaissable entre tous, dont la couronne est un clin d’œil au patronyme de notre brasseur (Maxime Duroy). Enfin et surtout, une bière produite en multi-paliers (52, 62, 72 et 86°C pour les spécialistes), de type belge mais peu alcoolisée (5°) et conditionnée en **bouteille de 50 cl**. Pour Maxime, la consommation de bière doit être un moment convivial et ce format est idéal pour trinquer avec un copain.



Ses bouteilles sont aussi **recyclées** : il a fait appel à la société Boutin Services, basée à Clisson (qui profite de sa tournée mayennaise pour prendre aussi les bouteilles de la BAM).

Et l’étiquette ? Elles ont été dessinées par l’amie d’une amie. La vague, motif assez simple, évoque l’idée de mouvement voulue par Maxime. Elles sont pour le moment collées à la main avec une colle au lait mais des étiquettes autocollantes à venir permettront à Maxime de gagner un peu de temps.

Maxime ne pense pas encore se doter de fûts. Il vend ses bouteilles auprès de particuliers ou d’associations mais aussi en épiceries, supermarchés, bars et caves des environs de Laval et d’Ernée. Il est aussi présent au marché de Chailland, les vendredis de 17h00 à 19h00.

Sa production ? Une *blonde* basique et équilibrée, un peu amère et aux arômes légèrement floraux, une *ambrée* plus maltée, un *brune* assez légère aux arômes café et agrumes, une *blanche* contenant 50% de blé, un peu de miel et un peu d’amertume. ●

Coordonnées : Brasserie Bierpoljak, la Métairie, 53380 Saint Hilaire du Maine, 06 85 89 45 66

La devinette d’Etienne

Quelle est la particularité de cette phrase ?
Servez un whisky à ces deux petits juges blonds qui fument.
Attention, ça ne marche pas avec le Wam !

La bonne blague de Coluche



Les amateurs de bière pratiquant le *dry January* en sont réduits à boire de la bière sans alcool. Qu’en penserait Coluche ?
... Des bières sans alcool, tu te rends compte ? C’est sûrement pour les mecs qu’aiment pas être bourrés mais qu’adorent quand même pisser.



La recette de Chantal TARTE POIREAUX OIGNONS BIÈRE

Peler, couper, émincer les oignons et les poireaux. Faire dorer dans le beurre ou l’huile. Ajouter le bouquet garni, des herbes, du sel, du poivre et 25 cl de bière. Laisser cuire jusqu’à ce que le liquide soit un peu évaporé. Sur le fond de la tarte, saupoudrer de tomate râpée, puis verser les légumes et à nouveau un peu de tomate. Faire cuire à four moyen. Cette tarte peut être faite avec une garniture fine pour l’apéritif ou une garniture plus épaisse pour un plat à part entière.

INGRÉDIENTS

- Pâte brisée
- 3 gros oignons (rouges de préférence)
- 3 gros poireaux, bouquet garni
- 25cl de bière de Bam ambrée (peu houblonnée)
- Tomme de la Gorronière
- Sel, poivre

Les mots croisés de Patrick

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

Horizontalement

1 - Agité. 2 - Nu il est sans aide - Thallium. 3 - Cotonneux. 4 - Candide - Largeur. 5 - Voie abrégée - Baigner. 6 - Dévoilée - Deuxième d’une série limitée. 7 - Bout de commune du Finistère - Petit mais gros sous l’averse. 8 - Comme un ovaire de tulipe. 9 - Origine - Pour éviter la solitude. 10 - En Côte d’Or - Agités

Verticalement

1 - Violent tourbillon - Soldat. 2 - Voyelle doublée - Courte précipitation. 3 - Vers le soleil - Vague sans voyelles. 4 - Humides. 5 - Flatulente. 6 - Peut être vert, blanc, bleu ou noir - Entre tout et rien - Qualifie certains harengs. 7 - Le désert des déserts. 8 - Saison - Langue du Pakistan. 9 - Crier la nuit - Participe. 10 - Vin andalou - Restes

Réponses du précédent numéro

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	C	O	M	P	O	S	T	A	G	E
2	R		A	L	G	U	E	S		M
3	O	P	T	A	M	E	S		T	B
4	I	R	I	S		E	T	I	R	A
5	S	A	N	T	E		E	T	A	L
6	S	O		I	T	E	R		I	L
7	A	B	Q		M		E	N	A	
8	N	A	T	U	R	E	L	S		G
9	C	I	S	E	A	U		S	U	E
10	E	R		S	I	T	U	O	N	S

Solution du problème : Pour récupérer un billet coincé entre deux goulots de bouteilles de Bam, sans en faire tomber une seule, il faut un peu de technique : tenez le bord du billet avec une main et frapper avec l’index de votre main libre, d’un mouvement rapide de haut en bas, la partie du billet se trouvant la plus proche des goulots. Le billet restera dans votre main sans le moindre éclat de verre. Une vidéo explique cela très bien : <https://www.dailymotion.com/video/x3je93>.